

ПАСПОРТ

условий организации горячего питания школьников в 2023-2024 учебный год МАОУ «Гимназия № 1» г. Минусинска

Адрес: Россия, Красноярский край, город Минусинск, проезд Сафьяновых, д. 13
Огоренко Анна Григорьевна, директор МАОУ «Гимназия № 1», тел. 8(931) 32 5-73-82
Ларькина Оксана Александровна, ответственная за организацию горячего питания, тел. 8(391) 32- 4-12-87:

Проектная мощность ОУ: 1170 чел.

Фактическое количество обучающихся 1139 чел., из них в 1 смену 1139 чел.

1. В ОУ имеется:

№ п/п	Тип пищеблока / столовой	Да/нет	Проектная мощность (СанПин 1.2.3685-21 таблица 6.1 (0,7 м2 на одно посадочное место))
1	Пищеблок, работающий на сырье	Да	
2	Пищеблок-догоготовочный (работающий на полуфабрикатах)		
3	Столовая	Да	192
4	Буфет	Да	
5	Отдельное помещение для хранения и приема пищи по индивидуальному питанию	Да	

2. Обеспечение работы пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
Потребность в ремонте / замене (если «да», с указанием причин)	Нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Да
Потребность в ремонте / замене (если «да», с указанием причин)	Нет
2.3. Вывоз мусора, пищевых отходов (наименование организации, реквизиты договора)	
Вывоз мусора	МУП города Минусинска «Минусинское городское хозяйство» Договор № 1063/23 11.01.2023
Вывоз пищевых отходов	
2.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
Потребность в ремонте / замене (если «да», с указанием причин)	Нет
2.5. Вентиляция (да/нет)	
приточная	Да
механическая	Да
Потребность в ремонте / замене (если «да», с указанием причин)	Нет

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/нет, если «да», то указать наименование организации
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	АО «Славянка»

4. Характеристика столовой

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	189,0	Столы обеденные	32	2023	2023	-		
		Стулья	192	2010	2010	20		
		Раковины для мытья рук	16	2007	2007			
		Электрополотенца	4	2018	2018	10		
		Дозаторы для жидкого мыла	10	2022, 2023	2022, 2023	20		
		Холодильник	1	2016	2022	-		
		Микроволновая печь	1	2013	2013	-		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2011	2011	30		
		Мармит 2-х блюд	1	2011	2011	30		
		Мармит 3-х блюд	1	2011	2011	30		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2011	2011	30		
		Прилавок нейтральный	1	2011	2011	-		
		Прилавок для столовых приборов	-					
		Производственный стол для столовых приборов	1	2017	2017	-		
Горячий цех	102,47	Плита электрическая 4-х конф.	3	2011	2011	35		
		Жарочный (духовой) шкаф	2	1989; 2020	1989; 2020	35		
		Котел	-					

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	2008	2008	75		
		Зонт вентиляционный	3	2011	2011	85		
		Пароконвектомат	-					1
		Стол производственные	4	2017	2017	10		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2008	2008	38		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2008	2008	38		
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2011	2011	75		
		Холодильник среднетемпературный (для проб)	1	2009	2009	-		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлебоборезка	-					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2009	2009			
		Подставки под кухонный	1	2006	2006	78		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021	-		
		Другое (умывальник)	-					
Холодный цех	нет	Стол производственный	-					
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Универсальный механический привод	-					
		или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Догоготовочный цех		Стол производственный	2	2011	2011	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	2008	65		
		Моечная ванна	-					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	нет	Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	-					
		Пекарский шкаф	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	-					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2019	2019	10		
		Стол производственный	1	2003	2003	40		
		Шкаф холодильный	-					
		Овоскоп	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Мясорыбный цех	6,2	Стол производственный	2	2008	2008	30		
		Моечная ванна 1-х секц.	1	2011	2011	28		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2007	2007	45		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпер	1	2020	2020	35		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		атурный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	65		
		Полка для разделочных досок	1					
		Раковина для мытья рук	-					
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 1-х секц.	1	2008	2008			
		Стол производственный	1	2008	2008	40		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	1	2007	2007	40		
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.	1	2017	2017	-		
		Стол производственный	3	2011	2011			
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Весы	-					
		Холодильник среднетемпературный	1	2018	2018	-		
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	25,17	Моечная ванна 2-х секц.	2	1984; 2018	1984; 2018	85; -		
		Стеллаж кухонный	1	2011	2011	12		
		Зонт вентиляционн						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		Водонагреватель	1	2013	2013			
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	18,3	Стол для сбора отходов	1	1984	1984	45	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1	1988	1988	38	Стол производственный	1
		Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды	2	2008	2008	25		
		Моечная ванна 1-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2008	2008	25		
		Посудомоечная машина	2	1984	1984	80%	Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	1984	1984	75%	Стеллаж для хранения столовой посуды	2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	1984	1984	75%	Стеллаж для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	2	2008	2008	20		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2011	10		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	Шкаф для уборочного инвентаря	1	1989	2005			
		Душевой поддон	-					
		Шкаф для	1	1989				

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование, согласно требованиям, СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
		хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022			
Склад для хранения овощей	18	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Подтоварники	4					
Склад для сыпучих продуктов	12	Стеллажи	-					
		Подтоварники	4					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-					
		Весы товарные электронные	2	1987				
Складские помещения отсутствуют	-	-						

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,11	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт.,
Гардеробная персонала	7,5	шкаф для санитарной одежды – 1 шт., шкаф для личной одежды – 1 шт.,
Душевые для сотрудников пищеблока	1,2	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	В домашних условиях	В домашних условиях

6. Штатное расписание

	Количество	Укомплектованность	Квалификационные	Стаж работы	Наличие
--	------------	--------------------	------------------	-------------	---------

	о ставок	ь	й разряд	по специальности и	оформленно й личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	5	100%	5 разряд	Свыше 10 лет	Да
Рабочих кухни/помощник и повара	4	100%	-	От 3 лет и выше	Да
Официантов	-				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-				
Технических работников/уборщицы	-				

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	Нет
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да

6. Питание детей в общеобразовательной организации организовано

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да
наименование организации: АО «Славянка»
юридический адрес организации: Россия, Красноярский край, город Минусинск, ул. Ленина, д.97
- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует;
с предварительным накрытием (кол-во детей) – 916 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 111чел.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	01-04-01-246,30.08.2023
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 01-04-01-235, 22.08.2023
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании общественного (родительского) контроля за организацией горячего питания	приказ № 01-04-01-257 от 06.09.2023
8	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания	приказ № 01-04-01-16/1 от 28.01.2021
9	Наличие плана работы родительской комиссии по контролю за организацией питания обучающихся на 2024-2024у.г.	имеется
10	Наличие протоколов совещания при директоре по вопросам организации горячего питания	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и педабработников	

14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного цикличного) меню	7.11.2023г., имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	Ссылка на кабинет ОУ для автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования (ЕСХД «Мониторинг питания»)	https://foodmonitoring.ru/21198/food
19	ДРУГОЕ	

8. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания	
		двухразового питания	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся по критерию нуждаемости из средств краевого бюджета (на одного человека)		114,82
2	Сумма, выделяемая на оплату питания обучающихся с ОВЗ из средств краевого бюджета (на одного человека)		213,60
3	Родительские средства, без учета льготы на оплату питания (на одного человека)		68,89
4	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату питания (на одного человека)		
5	Другое		

10. Договор на дератизацию /дезинсекции № 117 от 10.01.2023 г. ИП БЫКОВА ИРИНА ФЕДОРОВНА

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов № 1063/23 11.01.2023
МУП города Минусинска «Минусинское городское хозяйство»

Директор MAOY «Гимназия № 1»



А.Г. Огоренко